

**Le célèbre restaurant « le Grand Véfour » porte son nom.
Quand il l'achète en 1820, il ne se doute pas qu'il sera, à l'aube du 21^e siècle, le plus ancien de Paris.**

Jean VEFOUR

Né le 5 mai 1784 à Saint-Just-en-Bas Loire 42

Selon acte de baptême sans heure de naissance – AD42 en ligne – 3NUMRP6/1MIEC 248X3 – vue 57/78

Décédé le 16 septembre 1841



Délaissant la vie de laboureur, il monte à Paris tenter sa chance

La même année où Jean Véfour arrive au monde dans son petit village ligérien en 1784, vient de naître dans les Jardins parisiens du Palais-Royal, un café chic, à la mode, le *Café de Chartres*. Cette coïncidence qui paraît fortuite signe en fait le début d'un étonnant destin croisé entre un homme ambitieux et ce lieu devenu mythique.

En effet, quand Véfour achète la maison où est installé ce café en 1820, pour la somme de 900.000 francs, il décide d'en faire un somptueux restaurant, pour surpasser Very son voisin et rival.

Cet homme âgé de 36 ans, ambitieux et passionné, est sans doute aussi fortuné, malgré son ascendance de laboureur. Préférant sans doute, tenir le manche de la casserole plutôt que celui de l'araire, il avait délaissé la vie paysanne pour tenter sa chance dans la capitale. On raconte qu'il avait été chef des cuisines de Louis-Philippe d'Orléans, futur roi de France.

D'un modeste bistrot, il fait un somptueux restaurant

Toujours est-il qu'il veut du prestige et du luxe pour cet ancien bistrot dont il fait un restaurant sur trois niveaux tous dotés d'une cuisine. Le décor des salles, la qualité de la cuisine, tout est au diapason et on y accède par une porte cochère rue de Beaujolais.

Et bientôt le Tout-Paris se presse chez Véfour pour le cadre magnifique et les mets délicieux. Il se dit que l'on y fait « bonne chère pour un prix modéré ».

Selon le dicton que *la chance sourit aux audacieux*, Jean Véfour a fait d'un modeste bistrot, la meilleure table de Paris où la clientèle est toujours plus nombreuse. Deux mille couverts par jour !

Quand un fâcheux homonyme, sans lien de parenté avec lui, vient s'installer dans les parages, Véfour n'hésite pas à ajouter le qualificatif de *Grand* à son enseigne qui devient dès lors, Le Grand Véfour.

En trois ans, il fait fortune et vend le *Grand Véfour*

Véfour attire si bien la prospérité qu'en 1823, - trois ans seulement après l'achat - il a déjà amassé une fortune considérable. Il revend son affaire, pour une coquette somme, à son ami Louis Boissier, témoin de son remariage avec la jeune Adélaïde-Elisabeth Billion. Jean Véfour va pouvoir profiter de sa nouvelle vie.

En digne successeur de Véfour le Grand, Boissier sait maintenir le restaurant au plus haut de sa cote. A son tour, il revend l'enseigne aux frères Hamel en 1827. Après quelques turpitudes (incendie, fermeture des maisons de jeux...) cet établissement amorce dès lors une lente agonie. Pourtant au long du 19^e siècle, et malgré des vicissitudes, Le Grand Véfour demeure prisé du gratin politique, littéraire et artistique. Sous le Second Empire, la fête reprend ses droits et des grands noms viennent s'y attabler : **Thiers, Mac-Mahon, Victor Hugo**...

Le Grand Véfour toujours là au 21^e siècle.

A la Belle Epoque, le monde et le demi-monde fréquentent toujours le Grand Véfour, où la **Belle Otéro** virevolte sur les tables de marbre rose tout en faisant chavirer les cœurs.

Mais ce temple du raffinement culinaire et du luxe sombre dans la déchéance pour finir en *infâme troquet*.

Il faut attendre la fin de la Seconde Guerre mondiale pour qu'arrive le bon génie des lieux Louis Vaudable qui s'efforce de redorer le blason de ce lieu prestigieux. Mais c'est l'échec, il le cède à Raymond Oliver.

En 1983, se présente un nouveau sauveur en la personne de Jean Taittinger.

Désormais entre les mains du chef étoilé Guy Martin, le Grand Véfour demeure un haut-lieu de la gastronomie parisienne, prisé de la vie politique, artistique et littéraire.



Plaque à la mémoire de Jean Véfour dans son village natal - photo Janine Tissot

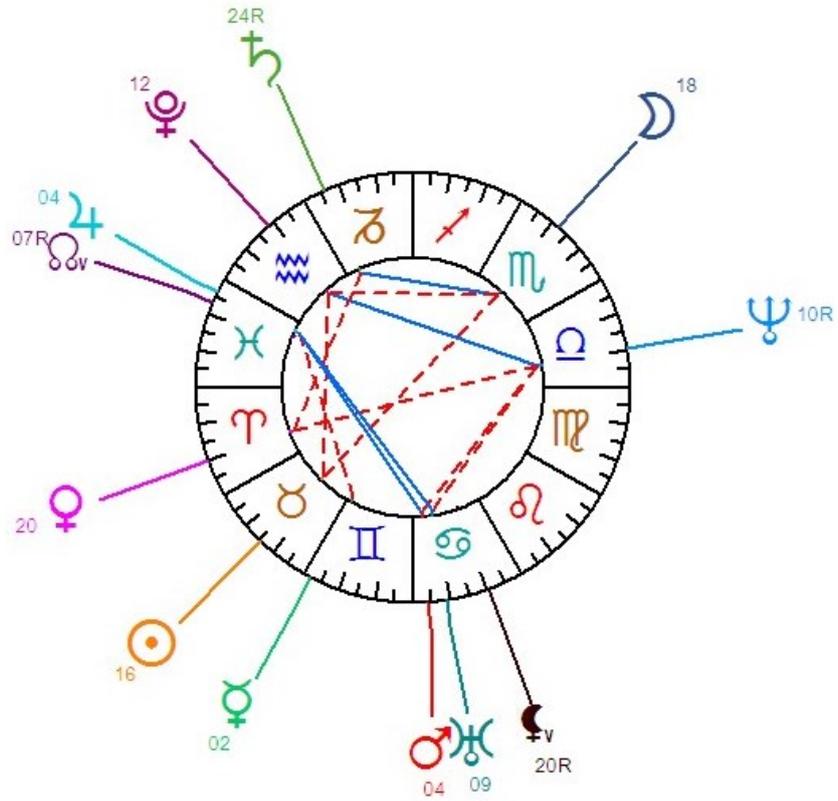
Source : <http://www.grand-vefour.com/legrandvefour/lhistoire.html>

Un gestionnaire au bon sens paysan

Bâtitseur indépendant, audacieux et visionnaire, il semble savoir transformer le plomb en or.

Si la terre agricole ne le retient pas, c'est qu'il a l'envie d'entreprendre en grand, et selon un feeling avant-gardiste.

A la fois gestionnaire et fin calculateur, même loin de sa terre natale, il en a gardé le bon sens paysan qui sait faire fructifier son bien.



Sites :

<http://www.janinetissot.com/>
<http://www.janinetissot.fdaf.org/>

Mail :

info@janinetissot.com